



## MÉTODOS DE ROMPIMENTO NA EXTRAÇÃO DO TUCUPI

CABRAL, Dulciline Santos<sup>1</sup>; SILVA, Gezilda Martins<sup>1</sup>; YAMAGUCHI; Klenicy Kazumy de Lima<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Universidade Federal do Amazonas (UFAM), *Campus Coari*, Coari – AM

[klenicy@gmail.com](mailto:klenicy@gmail.com)

Na Amazônia existem grandes variedades de produtos que ainda reclamam pela pesquisa tecnológica, de modo a transformá-las em fontes nutritivas evidentes, capazes de motivar seu aproveitamento alimentar e econômico. É o caso da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) pertencente à família Euphorbiaceae Juss, que é uma das maiores das Angiospermae, com cerca de 300 gêneros e aproximadamente 7.500 espécies, distribuídas em todo o mundo. Ela é a única do gênero *Manihot*, que é cultivada e possui relevância econômica. Esse trabalho tem como objetivo apresentar a aplicação dos conceitos biotecnológicos de rompimento celular na técnica de obtenção do tucupi. Para tanto, foi realizada pesquisas bibliográficas e entrevistas sobre a forma como ocorre o processo tradicional. Posteriormente foi realizada a análise de dados e a comparação com a literatura específica. O Tucupi é um caldo típico da culinária amazônica, preparado com a raiz da mandioca brava. É simples preparar o caldo de Tucupi, mas é necessário cumprir com vários passos. Com o acúmulo de cianeto em suas raízes, a mandioca possui um grande potencial tóxico, além do processo de fabricação variar de produtor para produtor, bem como a variedade da mandioca utilizada no processo de extração. Verificou-se através, desse trabalho, que a obtenção do extrato tucupi utiliza dois métodos de rompimentos: o mecânico, pois não tem uma escolha de uma celular alvo, nem parte específico da mandioca, sem interferência do ambiente nem de temperatura, apenas com interferência de pressão sendo preciso forças mecânicas para a trituração da mandioca e o método não-mecânico, que sofre interferência do ambiente e também da temperatura para a obtenção do insumo do caldo da mandioca para a formação do tucupi. E esse método, tem por característica vantajosa baixo custo, bom aproveitamento do extrato, e a seleção do material específico (tucupi) para trabalhar. Dessa forma, pode-se aplicar no conhecimento tradicional os conceitos biotecnológicos que até então apenas eram apresentados na teoria, contribuindo para a formação profissional e acadêmica dos autores.

**Palavras-chave:** Rompimento; Biotecnologia; Tucupi.

**Área de concentração:** Biotecnologia